



L'irrégulomadaire de la BAM

Journal écrit sans pression à parution irrégulière

"Bière qui roule, ramasse la mousse..."



Cinq ans ! Et toutes ses bières...

Cinq ans pour la BAM, ce n'est encore qu'un début. Pour autant, pour la vie de l'entreprise c'est un cap de passé en terme de viabilité, le premier emprunt est remboursé et les derniers résultats comptables sont positifs.

Le projet de faire la **bière la plus locale possible** devient une réalité. Nos bières sont brassées depuis le début de l'année avec du malt local (80 à 90% selon les bières). Germain Gougeon de la Bazouge de Chéméré a produit une orge de bonne qualité bien triée qui a plu aux malteurs. Nous obtenons un malt avec un meilleur rendement que celui de notre fournisseur industriel. Pour le houblon, la production n'est pas encore suffisante mais nous voyons des projets de houblonnières bio et locales apparaître (en Bretagne, Loire Atlantique et dans le Nord).

Pierre MOTHAIIS travaille de plus en plus à la BAM, il est passé à ¾ temps (24h/semaine) depuis le 1er janvier 2018. En conséquence, sur les 6 premiers mois, la production et les ventes ont augmenté de 12% par rapport à l'année dernière (+80% par rapport à 2016, date d'avant son embauche).

Nous attendons toujours nos nouveaux locaux, depuis le dernier Irrégulomadaire le projet de **L'Archipel** a tout de même avancé. Nous avons obtenu le financement d'une banque, mis à jour les devis et sommes fin prêts à commencer. Des petits grippages d'ordre juridique bloquent l'entrée des collectivités dans le projet, ce qui a pour effet de retarder le déclenchement des travaux... A suivre, Nous espérons un démarrage avant 2019.

Cinq ans pour une SCIC, c'est la révision coopérative. A cette occasion une personne extérieure à la BAM apportera un regard critique à notre projet et notre organisation dont nous devons tenir compte pour conserver notre statut de SCIC.

L'année prochaine sera sans aucun doute sous la forme d'un renouveau (nouveau local, nouveau matériel) et l'occasion de relancer notre dynamique collective et l'accueil à la brasserie. ●

Les bières trappistes : l'abbaye de Saint-Sixte à Vleteren

La meilleure, la plus rare ou la plus chère... C'est selon

Avez-vous déjà dégusté une Westvleteren 12 de l'abbaye de Saint-Sixte ? Non ? C'est le moment de la demander au père Noël. On peut la trouver sur internet et chez certains détaillants français ou belges à des prix allant de 12 à 20 € la bouteille de 33 cl.

Si vous voulez payer moins cher, il vous faudra vous rendre directement à l'abbaye. Pour cela, prenez rendez-vous par téléphone lors d'un des jours précisés sur le site internet (chaque bière a son jour de commande !) et délivrez la plaque d'immatriculation de votre voiture. Vous n'avez le droit qu'à une seule réservation tous les 60 jours. Encore faut-il y arriver... Mais ce parcours du combattant vous permettra d'acheter la Westvleteren 12, par caisse de 24, au prix 2,50 € la bouteille de 33 cl, consignes comprises (hors consigne, la bouteille est à moins de 2 €).

Une troisième solution consiste à vous rendre au Centre de Rencontre In de Vrede : c'est un café restaurant qui fait fonction de point de vente des produits de l'abbaye. Les bières s'achètent sans réservation en carton de six. Mais il n'y en a pas toujours...

Tout allait bien jusqu'en 2005 où le site RateBeer.com a proclamé la Westvleteren 12 meilleure bière du monde.

La bière est devenue tellement recherchée que la production ne suffit plus à satisfaire les demandes. Les bières de cette abbaye ont en effet la particularité d'être les seules à n'être brassées que par les moines (sauf durant l'office religieux de l'après-midi pendant lequel un laïc assure une surveillance). Les moines ne brassent que la quantité nécessaire à la subsistance de l'abbaye, entre 4 500 hl et 4 800 hl par an suivant les sources. Trois bières sont produites : la Westvleteren blonde, la 8 et la 12. Cette limitation de la production est volontaire depuis 1945 et a pour but de recentrer les moines sur leurs activités religieuses. Pas d'étiquette pour les reconnaître, juste une capsule spécifique pour chaque bière. On reconnaît aussi la provenance à la forme de la bouteille : une canette brune qui présente un anneau sur le col.

Un passé brassicole ancien

Westvleteren est une commune flamande située près de la frontière française. Elle a connu un long passé religieux. On sait que des moniales s'y sont installées dès le XIIIème siècle à côté d'une chapelle Saint-Sixte. Une première abbaye a été bâtie au XVIIème siècle et rasée en 1784 par ordre de l'empereur Joseph II d'Autriche. L'abbaye actuelle a été fondée grâce à Jean-Baptiste Victoor (1756-1832), un laïque vendeur de houblon devenu ermite : il a accueilli sur son ermitage un groupe de moines venus s'y réfugier en 1831, date de naissance officielle de l'établissement. Le groupe constitua

le noyau de la communauté qui fut rapidement rattachée à l'abbaye de Westmalle (1836) avant de devenir totalement indépendante (1871). Une petite brasserie y a été installée dès 1838 et commence à produire en 1839. La bière produite sert notamment à rémunérer les ouvriers qui travaillent à la construction du bâtiment mais elle est principalement destinée à la consommation des moines. L'idée d'en faire un produit de vente remonte à 1877. Cette année marque le début d'une réussite commerciale durable. Une autre brasserie est construite entre 1886 et 1896, puis agrandie et modernisée à plusieurs reprises.

Après la deuxième guerre mondiale, cependant, le père abbé Gerardus considère que l'activité brassicole commerciale met en péril la vocation monastique des frères. L'abbaye décide alors de réduire fortement sa production de bière et de se séparer des nombreux points de vente qu'elle avait finit par posséder. Elle passe un contrat avec Evariste Deconinck, fromager local,

pour lui permettre de brasser de la bière selon la recette des moines. Ce contrat a donné naissance à la série de bières Saint Sixte Saint Bernardus qui ont longtemps été commercialisées sous licence jusqu'en 1992. Entre 1945 et 1992, on a donc pu boire deux bières de Westvleteren différentes : l'originale brassée par les moines et destinée à la consommation locale, et une copie officielle brassée dans la ville voisine de Watou pour une distribution plus large. L'abbaye a tout de même continué à moderniser sa brasserie. Les bières actuelles sont brassées dans un équipement datant de 1990.

Des bières d'abbaye (les Westvleteren) et les bières laïques (les Saint Bernardus)

Actuellement, l'abbaye de Saint Sixte vend trois bières : la Westvleteren blonde, la 8 et la 12.

La blonde a été créée en 1999. Elle titre 5,8 % vol. d'alcool et développe de nombreux arômes de houblon. Elle se boit bien fraîche et se conserve peu.

La 8 et la 12 sont brunes. Elles titrent respectivement 8 % et 10,2 % et présentent de fortes saveurs maltées. Un peu de caramel est ajouté mais on le ressent plus dans la 12, qui a une finale douce et longue, que dans la 8, dont la finale est plus amère. Le titre alcoolique élevé est dû en partie à l'ajout de sucre cristallisé. Les deux bières se conservent verticalement de nombreuses années et il est conseillé de les faire mûrir au moins 2 ans. Elles se servent tempérées.

Comme leurs cousines de Westmalle, on les boit dans des verres calice.

Les bières de Saint-Bernardus sont toujours en vente. Comme la licence a été arrêtée en 1992, il n'est plus fait mention de l'abbaye de Saint-Sixte sur les étiquettes. Saint-Bernardus commercialise une 12 dont la recette s'inspire de la 12 de l'abbaye. Elle est d'excellente qualité mais une dégustation à l'aveugle montre des différences : la Saint-Bernardus est plus épicée et plus courte en bouche que la Westvleteren. ●



L'ivresse que...

La bière, un sujet qui coule dans toutes les bouches. A tel point qu'elle inspire le monde et les artistes de tout poil. Du Blues de John Lee Hooker et son « One bourbon, one scotch, one beer » au groupe parisien Java qui supplie « Donne-moi une bière que je fasse mousser mon égo ! » dans un style rap-musette, la musique s'est appropriée ce thème universel.

Mais la littérature n'est pas en reste. La bière parle à tous, les écrivains l'évoquent, la mettent en scène pour louer ses bienfaits mais aussi parfois ses dangers.

Certains, comme Jean-Bernard Pouy, s'érigent même en biérophiles avertis, décrivant « une bonne marque de Strong Ale, qui fournit une bière forte et capiteuse, très houblonnée et quand même moelleuse¹. » Philippe Delerm, quant à lui nous prodigue une véritable leçon de dégustation, prouvant (si besoin était) que la bière s'apprécie bien avant d'être goûtée. « Mais la première gorgée ! Gorgée ? Ça commence bien avant la gorge. Sur les lèvres déjà, cet or mousseux, fraîcheur amplifiée par l'écume, puis lentement sur le palais, bonheur tamisé d'amertume². »

La littérature n'en oublie pas pour autant un attrait majeur de ce breuvage : étancher notre soif. Kenneth Cook, dans ses histoires australiennes, décrit ce plaisir bien mérité. « Nous sommes arrivés au Pub suivant, qui était tout aussi bruyant, mais nous avons tout de même commandé une bière. Après tout, nous avons marché cent mètres, à

midi, dans la chaleur d'Alice Springs en plein mois de février³ ! » Plus simplement, Bernard Foglino exprime sa satisfaction : « J'ai bu goulûment et que c'était bon ! Il n'y a que la bière pour réveiller un homme mort⁴. »

Le jus de houblon pourrait même ouvrir de nouveaux horizons. « Une seule bouteille de bière suffit à engendrer un flot de grandes pensées⁵ » déclare Jim Harrison. À contrario, l'abus de cette exquise boisson peut brouiller la perception. Douglas Kennedy, adepte de ce type d'expérience, conte souvent les déboires de ses personnages.

« J'ai mis le cap sur le Pub, je me suis consciencieusement noirci à la bière et j'ai regagné mon nid d'amour au radar.⁶ »

Curiosité, expertise, convivialité, plaisir, ivresse, la littérature nous dévoile toutes les facettes de la bière dans les nouvelles, romans d'aventures et autres polars. Cette lecture appelle souvent le désir de déguster une petite mousse. Alors n'hésitez pas à succomber et si, l'envie vous prend de passer à la BAM, vous vous entendrez dire, par Pierre et Cédric, à l'instar du personnage de John Fante: « Je suis désolée pour le café. Ici, tout le monde boit de la bière⁷ ! »

1. Le Poulpe, La petite écuyère a café,
Jean-Bernard Pouy
2. La première gorgée de bière et autres plaisirs minuscules, Philippe Delerm
3. L'ivresse du kangourou et autres histoires du bush, Kenneth CookJ.C
4. Le théâtre des rêves, Bernard Foglino
5. Dalba, Jim Harrison
6. Cul-de-sac, Douglas Kennedy
7. Demande à la poussière, John Fante

L'IRRÉGULOMADAIRE EST TRISTE

En cette fin d'année, nous apprenons le décès de Christophe Launay, pionnier de la brasserie artisanale en Mayenne, « Maître brasseur » de la Suzannaise. L'irrégulomadaire pense à ce passionné ainsi qu'à ces proches.

Le dicton grec

On devrait d'abord chercher quelqu'un avec qui boire et manger avant de chercher quelque chose à boire et à manger.

[Epicure, 341-270 av. J.C, philosophe grec]



Ça brasse toujours plus en Mayenne !

Deux nouvelles brasseries on vu le jour ces deux dernières années : **La Bierpoljak**, à Saint Hilaire du Maine et **La Copo**, à Argentré. C'est cette dernière que nous vous présentons :

La brasserie La Copo a été créée il y a deux ans par **Niels Foucher** aidé en cela par son père, menuisier de métier. La brasserie occupe en effet une partie de la menuiserie paternelle et en a tiré son nom (Copo comme copeau de bois, mais tout le monde aura compris, non ?).

On retrouve encore **des origines lignicoles** dans la production avec

- la Mèlèze, bière blonde légère, rafraîchissante et florale (houblonnage à cru),
- la Séquoïa, bière ambrée assez douce titrant à 6,5%
- la Teck, une IPA utilisant trois houblons mais d'amertume raisonnable

Diplômé en informatique, Niels Foucher était à la recherche d'un travail manuel et souhaitait produire quelque chose de concret, de la matière première au produit fini. Il a fait des vendanges en Bourgogne en biodynamie, puis un stage à la BAM (quelle chance !). Il décide alors de s'orienter vers la production de bière et fait une formation du côté de Lyon. Par conviction personnelle, il travaille avec des produits issus de l'agriculture biologique et obtient le label AB.

En un an et demi, il a produit 300 hl de bière. Il affine ses recettes avec du petit matériel mais dispose aussi de cuves thermorégulées lui permettant de brasser toute l'année. La brasserie a été montée en autoconstruction, on y trouvent des dispositifs ingénieux. Ainsi, la cuve de brassage peut être soulevée par un palan ce qui permet la filtration par gravitation avant l'embouteillage. Les brassins, réalisés en mono-palier (1h00 à 65°C) sont de 500 hl et demandent un total de 3h30 avant de gagner les cuves de fermentation.

La bière est conditionnée en bouteilles de 33 cl et chose originale, en magnum. Elle est aussi mise en fûts de différentes contenances (5, 10, 20 ou 30 l). Elle est distribuée dans

4 Biocoops et dans quelques bars Lavallois (l'Afterworks, le Dynamic bar, Qui l'Ubu) ou chez des cavistes. On la trouve dans des festivals (Pan à Louverné, les Foins de la rue ou Planète en fête) et tous les vendredis au marché des Huit scaroles à Argentré. Beaucoup de ventes se font aussi directement à la brasserie.

Quelles perspectives ? La brasserie compte se doter de cuves de 1000 l pour augmenter la production et deux projets de bières sont à l'étude : 1 blanche et une heu, c'est top secret.

CONTACT : Brasserie La Copo, 3 rue du Bas des vallées, 53210 Argentré, tél : 06 48 07 86 74



¿¿ Blague ou Problème ??



Petit jeu entre amis. Prenez 2 bouteilles de Bam vides. Sur le goulot de la première, placez un billet de 20€. Retournez la seconde bouteille et posez-la en équilibre sur le goulot de la première. Le billet de 20€ se trouve entre les 2 goulots. Comment le récupérer, sans toucher aux bouteilles et sans les faire tomber ? Celui qui réussit garde le billet et paie sa tournée !

Les mots croisés de Patrick

	1	2	3	4	5	6	7	8	10
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
10									

Horizontalement

1 - Retour à la terre. 2 - Vertes, elles ont tué en Bretagne. 3 - Choisismes - Jugement en marge. 4 - Fleur dans l'oeil - Allongea. 5 - Est bonne pour qui mange bien - Présentoir. 6 - Orientation - Réacteur expérimental - Troisième personne. 7 - Becquerel - Grande école. 8 - Biologiques. 9 - Peut être à bois ou de couture - Paris n'avait pas de secrets pour lui. 10 - Infinitif - Plaçons.

Verticalement

1 - Certains veulent l'inverser. 2 - Pirogue - Bien commun. 3 - Peut être de Naples, espagnol, des Pyrénées ou belge - Diplôme. 4 - Composent le sixième continent. 5 - Produit d'une manipulation dangereuse - Conjonction - Vieux rayon. 6 - Elle est piquée quand il fait chaud - Bouleverse. 7 - Mettre à l'épreuve. 8 - Du volant il est le plus fort - Domaine internet européen - Distributeur de particules. 9 - Celui de l'enfer est plus rapide que celui du sénateur - Le premier. 10 - Efforçons nous de les réduire.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	O	N	O	M	A	T	O	P	E	E
2	P	E	T	O	M	A	N	E		
3	E	V	A	N	E	S	C	E	N	T
4	R	E	G	U	L	E		L	E	O
5	A		E	M	I	R		I	O	N
6	T	A		E	E		A	N	N	A
7	R	I	E	N	L	E	G	A	L	
8	I	N		T	O	U	R		T	I
9	C		B	A	C	C	A	R	A	T
10	E	U	R	L		E	T	A	L	E

Réponses du précédent numéro

Bière et santé : UN JOLI PROTÈGE-CAHIER POUR BIEN APPRENDRE...

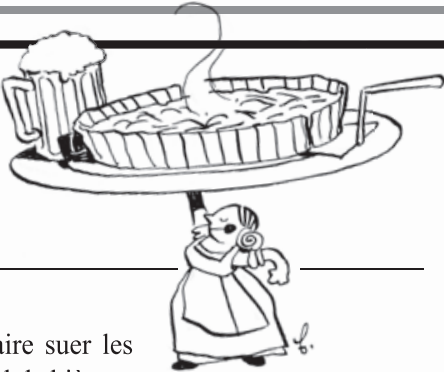


La brasserie Dumesnil (Paris, 1840-1956) a fourni de nombreux protège-cahiers et buvards scolaires afin de faire la promotion de ses produits auprès des écoliers et de leurs parents.

La recette de Xavier QUICHE FLAMANDE

Pour 6 personnes
Préparation : 15 min. • Cuisson : 45 à 50 min.

Couper les poireaux en fines rondelles. Faire chauffer l'huile dans une sauteuse et y faire suer les poireaux pendant 5 minutes environ. Ajouter 15 cl de bière et poursuivre la cuisson jusqu'à évaporation de la bière. Préchauffer le four à 180°C. Étaler la pâte dans un moule, la piquer avec une fourchette et la chauffer quelques instants au four. Dans un saladier, battre les œufs, la crème et le restant de bière pour en faire un mélange homogène. Saler et poivrer. Verser les poireaux sur le fond de pâte. Ajouter les lardons et verser la préparation liquide dessus. Enfourner et laisser cuire pendant 30 minutes environ.



INGRÉDIENTS

- 6 blancs de poireau
- 150 g de lardons
- 25 cl de bière blonde
- Une pâte brisée
- 3 œufs
- Huile d'olive
- 20 cl de crème fraîche liquide